

Plat de partage apéritif

Tōfu, radis noir et silure de Loire fumé, **8€**

Entrées

Otsukuri, 17€

Duo de Sashimi de bar de pêche et truite du Moulin de Langeais

Korokké, 16€

Croquettes panées de potimarron,
pommes de terre et effiloché de canard, sauce katsu

Hotategai, 18€

Saint-Jacques pochées mi-cuites à l'amadaré

Kaki to Koushi no Tarutaru, 17.5€

Tartare de veau et huitres au yuzumiso

Entrées en double dégustation/personne, 24€

Plats

Kisetsu no Tempura, 27€

Tempura de légumes, gambas et poisson du moment

Buta no Kakuni, 25€

Rillon japonais de porc Roi Rose et son oeuf parfait

Ankou no Karaagué, 28€

Karaagué de lotte, sauce dashi au yuzu

Wagyū Sutēki, 49€

Boeuf Wagyū d'Hokkaido déglacé au batājōyu

Desserts

(Kana, Pâtisseries Franco/Japonaises)

Wafū Roll Cake, 12€

Roll cake au matcha et confit de haricots rouges

Daifuku, 12.5€

Mochi au fruits de la passion, gelée de mandarine, kaki séché

Dessert du moment, 11€